

MENÚ PINTXOS CELEBRACIÓN

Reservando una Zona del Restaurante.
Mínimo 16 personas. Duración 2 h.

Ostra con salsa ponzu
Fina, muy carnosa, crujiente, su sabor es explosivo e invade el paladar.

Cestita de ensaladilla rusa con langostino
Nuestra ensaladilla de bonito cubierta con espuma de alioli y langostinos

Croqueta de Jamón Ibérico
Caseras con jamón ibérico.

Crujiente de pollo con alioli de miel y mostaza
Tiras de pechuga maceradas y empanadas. Acompañadas con alioli casero de miel y mostaza

Cremoso de Jalapeños con mermelada de tomate y piquillo
Bolas de queso cremoso con trozos de jalapeños acompañado de mermelada casera de tomate y piquillos

Pulpo frito con mayonesa de pimentón
Láminas de pulpo crujientes acompañadas con nuestra mayonesa de pimentón

Foie Micuit Roll
Relleno de Foie micuit queso ricotta y cebolla.,con topping de anguila Kabayaki,
manzana caramelizada y salsa de anguila.

Rollitos Asiáticos
Rellenos de ternera, fideo vermicelli y verduras, con salsa chile dulce

Tataki de atún sobre ajo blanco y mojo verde
Plancheado sobre ajoblanco y algas wakame con salsa de mojo thai.

Dim-Sum de Rabo con puré de Boniato
Saquitos de pasta de huevo, rellenos de rabo guisado deshuesado, sobre puré de boniato y reducción de su jugo

Pan Bao de Panceta
Con panceta marinada a baja temperatura acompañada de salsa tártara

Tarta de Zanahoria.
Con betún de queso.

Tarta de Chocolate
Chocolate negro con crema de cacao puro

Cocktail de Bienvenida opcional 6 € /pax
Incluye Vino Crianza y Rueda Añares de la Casa, Caña, Refrescos y Agua
Precio por persona **53.00 €** (10% i.v.a no incluido)